

本八幡を味わう！ 市民が主役のドキュメンタリー番組



いちかわTMO講座第15期
安田 純

安田 純 (やすだ じゅん)



1児の父



コンサルタント



スポーツが趣味

2015年に市川市へ移住

北海道 → 東京を経て、市川市が11個目の街

北海道



千葉県



東京都



移住してわかった本八幡の魅力

今までの街では揃わなかった4つの特徴を本八幡は網羅

特徴	魅力
飲食店が多い	<ul style="list-style-type: none">• 行ってみたいお店が尽きない
様々な種類の飲食店がある	<ul style="list-style-type: none">• 気分やTPOに合わせてお店を選べる
飲食店が駅周辺に密集している	<ul style="list-style-type: none">• 徒歩で食べ歩きを楽しめる
個人経営店が多い	<ul style="list-style-type: none">• チェーン店にはない美味しさに出会える• 個性溢れる店主と仲良くなれる

すっかり本八幡グルメの虜に！

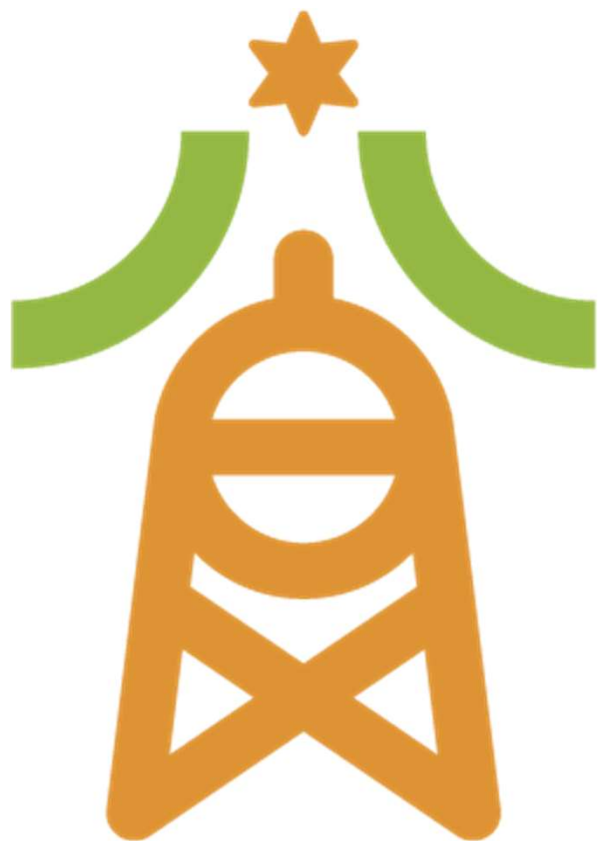


そんな中襲ってきた新型コロナウイルス。

大好きな本八幡の飲食店を応援したい！

そのような思いから・・・

2020年、「本八幡×グルメ」=モトグルの活動を開始



モトグル

Webサイト『モトグルマガジン』で本八幡近郊のグルメ情報を発信



ホーム 特集 食レポ プライバシーポリシー お問い合わせ

新着グルメ情報



【ラソイIchikawa】食べ放題ランチ1,000円！市川産梨カレーも味わえるビュッフェ



【おいもや壺】食べられるのはここだけ！本八幡に誕生したこだわりの焼き芋かき氷



【燻製バルスクラミー】知らなきゃ損！本八幡の知る人ぞ知るお菓子『燻製ポテトチップス』



【沖縄AOMi食堂】本八幡でもレアな沖縄料理のランチ！沖縄出身の店主が作る沖縄そば

93記事

約5,000人/月

食レポ

【肉山 本八幡】メニューはお任せコースのみ！プチ贅沢に最適な完全予約制の人気店

© 2022年8月21日

やわ本
本八幡グルメが大好きな「モトグル」の公式マスコットキャラクター。2015年から市川市に住み始め、これまで食べた本八幡近郊の飲食店は100軒以上。大好きな食べ物は、肉、塩、糖、ニンニク、ビール。苦手な食べ物は辛いもの。
Twitter Facebook Instagram



たまには少し贅沢に美味しいお肉を食べたい！

そのような思いを満たしてくれる隠れ家的な人気店が本八幡にはあります。

その名も『肉山 本八幡』。

そこで今回は、『肉山 本八幡』の第一のメニューである「お任せコース」をご紹介します。

📌 こんな方におすすめ

- こだわりの赤身肉を美味しく堪能したい方
- 家族、恋人、友人と落ち着いてディナーを楽しみたい方
- 誕生日やお祝いの食事場所を探している方

広告塔ランナー

本八幡近郊の飲食店のロゴを背負い、ちばアクアラインマラソンで広告



8店舗

- Café WANISHAN
- ヒサトミ
- ラソイ Ichikawa
- おいもや壺
- レゾンデートル本八幡店
- ONIKU STAND 本八幡店
- 本八幡ラーメン だんちょうてー
- 4代目松屋食堂

約15,000人

ポップアップストア

本八幡駅前で、本八幡ならではの菓子を店頭販売



6店舗

- ・ 燻製バルスクラミー
- ・ レゾンデートル本八幡店
- ・ Yajikko KITCHEN
- ・ やわてい
- ・ おいもや壺
- ・ モトグル

113個/日



10/29(土)11:30~13:30
JR本八幡駅北口に
本八幡グルメが大集合!

今回のテーマは「お菓子」

 燻製バルスクラミー  燻製ポテトチップス 400円	 レゾンデートル 本八幡店  大レモンケーキセット 840円 6カヌレセット 1200円	 Yajikko KITCHEN  発酵焼き菓子セット 500円
 やわてい  チョコマシュマロ 500円	 おいもや壺  おいもチップス 350円 一口おいも 350円	 モトグル  モトグルキャンディ 300円

10.29 2022
Sat
11:30---13:30

じもとの放送局
(モトヤワタ・ベース)
JR本八幡駅北口徒歩1分



※1 お支払い方法は現金のみです。
※2 商品が売切れた場合、終了時間が早まる場合があります。

こども食堂イベント

コロナ禍でたくさん悲しい思いをした子供たちにお弁当を無料配布



2022年
3月27日(日)
12:00-14:00
開催

誰でも参加可能!
お弁当と駄菓子をプレゼント!!

進級おめでとう! いわ

お祝い食堂



こどもは完全無料!
(おとなは¥300)

1年間頑張った子どもたちの笑顔が見たくて1日だけ開店する食堂。それが『お祝い食堂』です。自由集合、自由解散なので、気軽に来てください。当日は、お弁当をご用意してお待ちしています。そして、今回は『RIZIN』でも活躍する格闘家の渡慶次幸平（とけし こうへい）選手と、初代KNOCK OUT-BLACKスーパーライト級王座の鈴木千裕（すずき ちひろ）選手が、ファイトマネーで駄菓子屋トケン&チヒロを開催してくれます。子どもたちは、2人のチャンピオンからいっぱい駄菓子ももらってね!

開催日時	2022年3月27日(日) 12:00~14:00 ※必ず13:45までに入館してください。
開催場所	千葉県市川市南八幡3-14-1 KeiyoGAS Community Terrace (てらす) 2階 ペチャクチャリビング2 (1階の正面入り口に入り、右手の階段から2階に上がってください)
料金	子ども：無料 おとな：300円
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> • お弁当や駄菓子は、基本的には館内で飲食せずにお持ち帰りをお願いします。 • お渡しできるお弁当は、お一人様1点限りです。 • アレルギー対応は行っていません。 • 消毒液などの衛生管理や感染症対策は行いますが、各自マスクの持参などエチケットのご協力をお願いします。 • お弁当や駄菓子には限りがあります。14:00前に全てのお渡しが完了した場合は、その時点で終了となりますのでご了承ください。
主催	モトグル! (お問い合わせ先: info@motoguru.jp)

7店舗

- 一五亭
- おいもや壺
- てづくり料理茶房 よし坊
- 肉山 本八幡
- Café WANISHAN
- The O.C.
- Vishamonte

137食

11

そうは言っても・・・

誰もがこの地で営業を続けられるわけではないのが現実

■ 直近半年間で閉店した本八幡周辺の飲食店

【1月】

- ・ おしゃべり居酒屋 居心伝 本八幡店
- ・ 徳福 八幡店
- ・ 菊池家
- ・ 鮨 柿ざき

【2月】

- ・ 七輪焼肉 安安 市川店
- ・ レストランベルク

【3月】

- ・ 金家
- ・ 富祥
- ・ 牛角 本八幡店
- ・ Bull Pulu シャポー一本八幡店

【4月】

- ・ とちぎや
- ・ グランドルチェ市川真間店
- ・ ヤワタコーヒー
- ・ ONIKU STAND 本八幡店
- ・ SHISHI BONE II

【5月】

- ・ 海鮮料理 板場
- ・ SHISHI BONE II
- ・ 本八幡 健勝軒

【6月】

- ・ 乃が美はなれ市川販売店
- ・ 筑前屋 本八幡店
- ・ Remo Cafe 本八幡店

個人経営店が多い地域の良さは
お店もお客も市民という地域密着性。

その地域の特性をもっと活かさないだろうか。



**そうだ！
学生時代の学びと経験を活かそう！**



学生時代の専門は『市民メディア』

市民メディアとは、一般市民によって制作・運営されるメディア

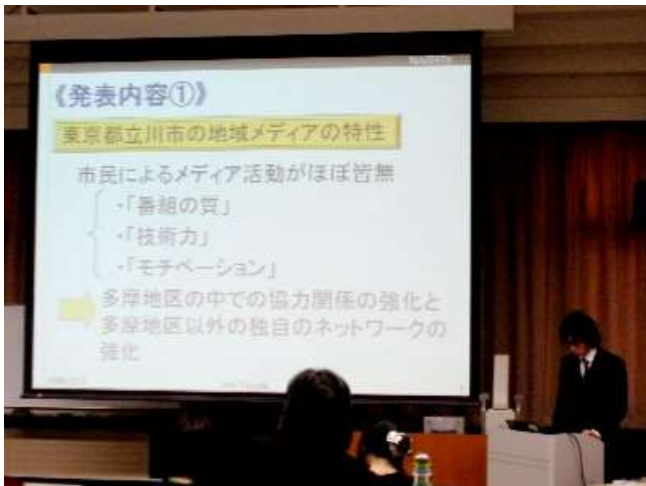


中央大学総合政策学部

- 市民メディアの実践
（地域情報番組『多摩探検隊』の制作）
- アメリカでのフィールドワーク

早稲田大学大学院政治学研究科

- 市民メディアの研究
- 論文執筆
『地域メディアの特性と市民によるメディア活動の可能性』



デジタル時代のパラダイムシフト

情報の「受け手」が、デジタル技術によって「送り手」に変化

受動的
受信者

デジタル技術

能動的
発信者

2000年代

- デジタルビデオカメラ
- 映像を編集できるパソコン
- インターネット
(ブロードバンド)

現在

- スマートフォン
- 編集アプリ
- YouTube

情報発信の主軸が、ますますマスメディアから市民メディアへ

市民メディアの役割

特に、情報の多様化やコミュニティの結束は地域にとっても重要

役割	説明
情報の多様化	マスメディアとは異なる視点や情報を提供する
メディアの多様化と民主化	メディアの寡占化を防ぎ、自由な情報発信の場を確保する
民主主義の強化	市民が自らの問題や関心事を取り上げ、他の市民と対話・共感する
メディアリテラシーの向上	自らが発信者となることで、情報をより正しく評価するスキルを身に付ける
コミュニティの結束	共通の関心事や課題を取り扱うことで、連帯感を育む

学生時代は研究だけでなく実践も！

試験で選抜された学生のみが受講できるプログラムを3年間受講

ネタ
探し

ロケ
ハン

取材
交渉

企画

構成
検討

撮影

編集

放送

番組制作の一連の作業を一人で実行可能

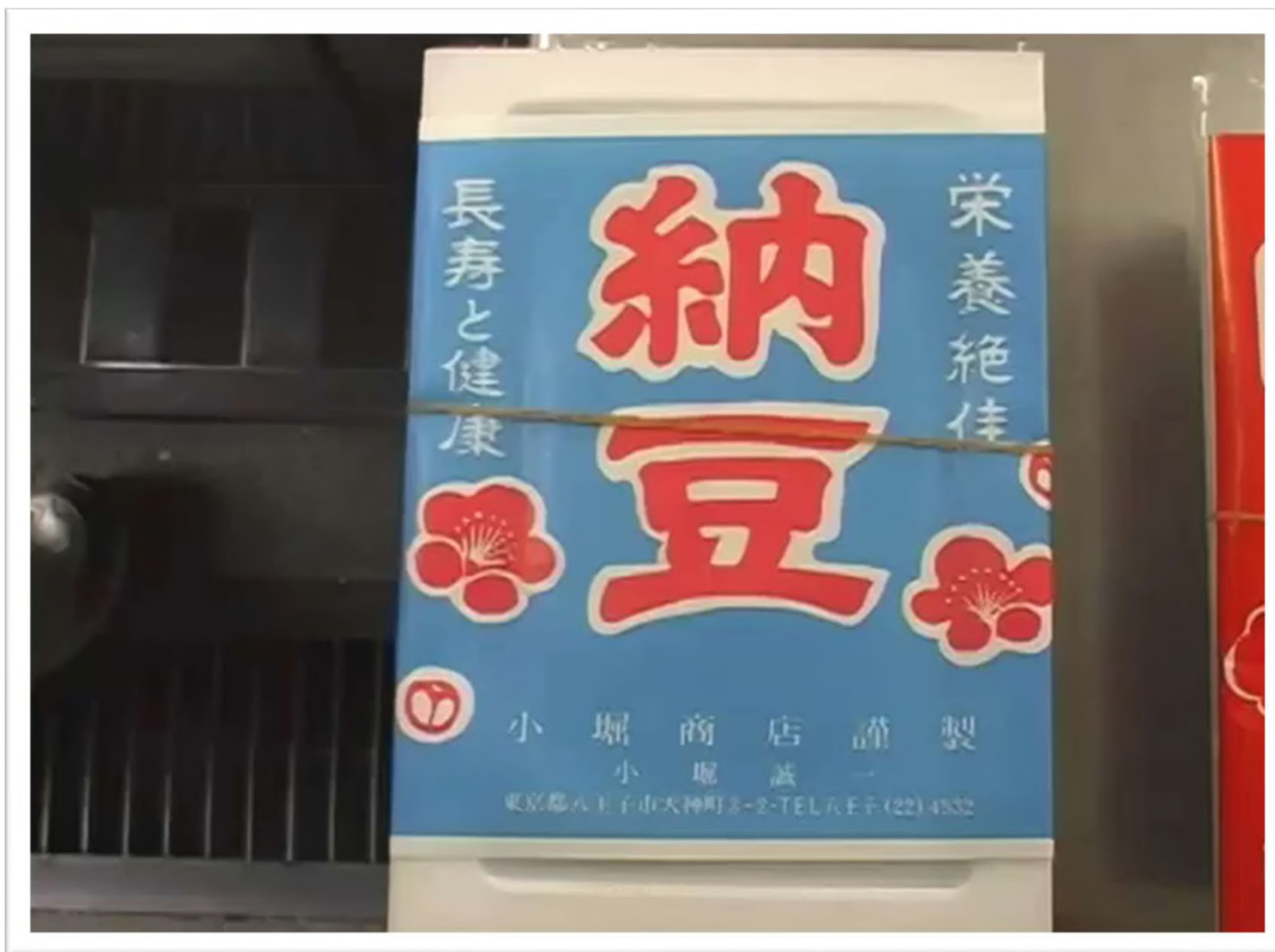
代表作は『八王子手作り納豆物語』

地域のお店の魅力を地域のケーブルテレビで約300万世帯に向けて放送



代表作は『八王子手作り納豆物語』

地域から伝統的なお店が消える現実もありのまま放送



一度味わってみたくありませんか？

これを本八幡近郊でやりたい！

本八幡のお店にスポットを当てたドキュメンタリー番組

取材



番組制作



YouTube配信



市民の、市民による、市民のためのメディア活動

地域情報番組において重要な3つの条件

この条件を満たすお店の姿をドキュメンタリーとしてYouTubeで配信

地元

本八幡近郊でのみ商売をしている

独自性

興味をひく要素がある

- こだわった製法で作っている
- 市川らしい食材を使っている
- 珍しい人が作っている

共感

応援したいと思える要素がある

- 苦勞を乗り越えた（あるいは今も戦っている）
- 終わりが見えている
- 大変なことを信じられないくらい続けている

期待できる効果

市民が市民の視点で発信し、受信した市民が市民のお店に足を運ぶ



「本八幡で味わう」だけでなく「本八幡を味わう」

スケジュール

まずは、年内にドキュメンタリーを1本制作して公開

	7月	8月	9月	10月	11月	12月
事前準備	取材対象の一覧化	取材対象の絞り込み	企画書の作成			
		取材交渉	構成表の作成			
制作		カメラマン調査	カメラマン依頼・契約	取材・撮影	編集	
環境構築				YouTubeチャンネル作成	Webサイトのレイアウト変更	
公開						公開
						SNS告知

コスト

1本の制作に必要な費用は、外注費と雑費で25,000円程度

科目	金額	備考
家賃	0円	
水道光熱費	0円	
交通費	0円	
通信費	0円	既存（個人）の契約内で利用
広告宣伝費	0円	無料のSNSを利用
交際費	0円	
消耗品費	0円	個人の備品を利用
外注費	20,000円	カメラマン委託費（機材含む）
雑費	5,000円	調査のための飲食代等
合計	25,000円	

地域のことに
関しては、
そこで暮らす人が
一番のプロフェッショナルである

(FM西東京のスタッフの言葉)



ご清聴いただき、ありがとうございました。
